

MENU' INVERNALE 2018/19 - SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO – COMUNE DI VOGHIERA
IN VIGORE DA NOVEMBRE A MARZO - BASE

	I° SETTIMANA	II° SETTIMANA	III° SETTIMANA	IV° SETTIMANA
L.	Pasta al pomodoro Arrosto di lombo suino Carote all'olio Pane e frutta	Pasta in brodo di pollo Prosciutto cotto e crudo Insalata mista Pane e frutta	Passato di verdura con pasta Bis di formaggi Piselli Pane e frutta	Pasta al ragù Bis di formaggi Carote e finocchi crudi Pane e frutta
M.	Passato di verdura con pasta Bistecchina di mare Patate lessate Pane e frutta	Tagliatelle al ragù Bis di formaggi Carote e finocchi crudi Pane e frutta	Risotto ai funghi Arrosto di fesa tacchino Patate al forno Pane e frutta	Risotto alla parmigiana Pollo al forno Patate lessate Pane e frutta
MC	Risotto alla crema di zucca o di carote (sugo bianco) Bocc.di mozzarella e Grana Padano Piselli Pane e frutta	Pasta al pomodoro Halibut gratinato Zucchine Pane e frutta	Pasta al pomodoro Fesa di suino al rosmarino Insalata Pane e macedonia di frutta	Pasta olio e grana Hamburger di manzo alla pizzaiola Piselli Pane e frutta
G.	Pasta con zucchine o verdure (sugo rosso) Tacchino ai ferri Patate lesse Pane e dolce	Pasta olio e grana Bocc. di pollo al limone Purè di patate Pane e frutta	Pasta prosciutto e piselli (sugo bianco) Bastoncini di pesce al forno Carote all'olio Pane e frutta	Pizza pomodoro e origano Prosciutto cotto Insalata Pane e frutta
V.	Spaghetti al sugo di pesce (sugo rosso) Frittata con verdure al forno Insalatone Pane e frutta	Risotto con piselli (sugo bianco) Bastoncini di pesce al forno Spinaci Pane e frutta	Spaghetti al tonno Frittata con verdure al forno Insalatone Pane e frutta	Pasta al pomodoro Platessa gratinata Fagiolini Pane e frutta

INSALATONE: lattuga, finocchi, carote, cavolo cappuccio e fagioli (compatibilmente con la stagionalità dei prodotti)

INSALATA MISTA: lattuga, finocchi, carote e pomodoro (compatibilmente con la stagionalità dei prodotti)

BIS DI FORMAGGI: a scelta tra asiago, caciotta, ricotta e casatella, "philadelphia"

SI INFORMANO I CONSUMATORI ALLERGICI O INTOLLERANTI, O CHI PER ESSI (GENITORI O FAMILIARI, ECC...), CHE NEGLI ALIMENTI PREPARATI E SOMMINISTRATI POSSONO ESSERE CONTENUTI UNO O PIU' DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O IN TRACCE DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO: Cereali contenenti glutine, Crostacei, Uova, Pesce, Arachidi, Soia, Latte incluso lattosio, Frutta a guscio, Sedano, Senape, Semi di sesamo, Anidride solforosa e solfiti, Lupini, Molluschi). Poiché le informazioni relative alla presenza di soggetti allergici/intolleranti vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica presso gli uffici comunali di competenza, in fase di produzione verranno formulati pasti personalizzati, privi di ingredienti o tracce per cui risulta documentata una sensibilizzazione e/o allergia.

MENU' INVERNALE 2018/19 - SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO – COMUNE DI VOGHIERA
IN VIGORE DA NOVEMBRE A MARZO – II ROTAZIONE

	I° SETTIMANA	II° SETTIMANA	III° SETTIMANA	IV° SETTIMANA
L.	Spaghetti al sugo di pesce (sugo rosso) Bocc.di mozzarella e Grana Padano Insalatone Pane e frutta	Risotto con piselli (sugo bianco) Bastoncini di pesce al forno Spinaci Pane e frutta	Spaghetti al tonno Frittata al formaggio Insalatone Pane e frutta	Pasta alla pizzaiola Bistecchina di mare Fagiolini all'olio Pane e frutta
M.	Pasta al pomodoro Petto di pollo alle erbe Piselli Pane e frutta	Pasta in brodo di pollo Prosciutto cotto e crudo Insalata mista Pane e frutta	Pasta alle erbe (sugo rosso) Bis di formaggi Piselli Pane e frutta	Gnocchi al ragù Bis di formaggi Carote e finocchi crudi Pane e frutta
MC	Passato di legumi con pasta Arrosto di suino Patate lessate Pane e frutta	Pasta al ragù Bis di formaggi Carote e finocchi crudi Pane e frutta	Risotto al radicchio Straccetti di manzo alla pizzaiola Patate lessate Pane e macedonia di frutta	Pasta al sugo di zucca Hamburger di manzo al forno Patate al forno Pane e frutta
G.	Risotto alla crema di carote (sugo bianco) Frittata con verdure Carote cotte Pane e dolce	Pasta olio e grana Halibut gratinato Zucchine Pane e frutta	Pasta ricotta e pomodoro Pollo al forno Carote all'olio Pane e frutta	Pasta olio e grana Bocc. di tacchino erbe e pomodoro Piselli Pane e frutta
V.	Pasta con zucchine o verdure (sugo rosso) Cuoricini di merluzzo al forno Fagiolini Pane e frutta	Pasta al pomodoro Tacchino ai ferri Purè di patate Pane e frutta	Passato di fagioli con pasta Bastoncini di pesce al forno Insalata Pane e frutta	Pizza pomodoro e origano Prosciutto cotto Insalata mista Pane e frutta

INSALATONE: lattuga, finocchi, carote, cavolo cappuccio e fagioli (compatibilmente con la stagionalità dei prodotti)

INSALATA MISTA: lattuga, finocchi, carote e pomodoro (compatibilmente con la stagionalità dei prodotti)

BIS DI FORMAGGI: a scelta tra asiago, caciotta, ricotta e casatella, "philadelphia"

SI INFORMANO I CONSUMATORI ALLERGICI O INTOLLERANTI, O CHI PER ESSI (GENITORI O FAMILIARI, ECC...), CHE NEGLI ALIMENTI PREPARATI E SOMMINISTRATI POSSONO ESSERE CONTENUTI UNO O PIU' DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O IN TRACCE DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO: Cereali contenenti glutine, Crostacei, Uova, Pesce, Arachidi, Soia, Latte incluso lattosio, Frutta a guscio, Sedano, Senape, Semi di sesamo, Anidride solforosa e solfiti, Lupini, Molluschi). Poiché le informazioni relative alla presenza di soggetti allergici/intolleranti vengono raccolte mediante la presentazione di idonea certificazione medica presso gli uffici comunali di competenza, in fase di produzione verranno formulati pasti personalizzati, privi di ingredienti o tracce per cui risulta documentata una sensibilizzazione e/o allergia.